EuroCave®

Mode d'emploi - Gamme 92

Technical Manual - 92 Range

Des solutions adaptées à tous vos besoins - Solutions to meet all your needs
All Ihren Bedürfnissen angepaßte Lösungen - Soluciones adaptadas a todas sus necesidades

Armoires à Vins - Wine Cabinets
Weinklimaschränke - Armarios para Vinos

Sowine

Gamme 92

Classic

Compact

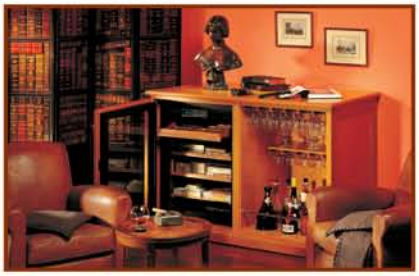
Origine

La Petite S013

Cuir - Leather - Leder - Cuero

Meuble à Vins

Sommelier


Elite

Systèmes de Rangement - Storage Systems
Regalsysteme - Sistemas de Colocación

Modulothèque

Modulocube

Modulorack

Climatiseurs de Cave
Cellar Conditioners
Weinkellerklimageräte
Climatizadores para Bodega

Inoa*

Gamme EuroCave Professional
EuroCave Professional Range
Reihe EuroCave Professional
Gama EuroCave Professional

Dual Zone

Vin au Verre*

* Produit non disponible dans certains pays. Product not available in certain countries.

Bienvenue dans l'univers EuroCave

Notre unique volonté est d'accompagner au mieux votre passion du vin tout au long des années… Pour cela, EuroCave déploie tout son savoir-faire pour réunir les 6 critères essentiels à un vieillissement optimal des vins :

La température :
Les deux ennemis du vin sont les températures extrêmes et les fluctuations brutales de températures. Une température constante comprise entre 10° et 14°C (50 et 57°F) est considérée comme idéale pour le plein épanouissement du vin.
La technologie Neofresh permet de minimiser considérablement les gradients de température et d'assurer une température homogène dans toute la cave.

L'hygrométrie :
C'est un facteur essentiel, permettant aux bouchons de conserver leurs caractéristiques d'étanchéité. Le taux d'hygrométrie doit être supérieur à 50% (idéalement situé entre 60 et 80 %).

L'obscurité :
La lumière et en particulier sa composante ultraviolette dégrade très rapidement le vin par oxydation irréversible des tanins. Ainsi, il est fortement conseillé de stocker le vin dans l'obscurité ou à l'abri des U.V..

L'absence de vibration :
Les vibrations perturbent le lent processus d'évolution biochimique du vin et sont souvent fatales aux meilleurs crus. Tel un écrin, les supports "Main Du Sommelier" épousent et isolent chaque bouteille des perturbations éventuelles (technologie anti-vibration).

Le rangement :
Déplacer trop souvent les bouteilles est nuisible à la bonne conservation des vins. Disposer de rangements adaptés limitant les manipulations est indispensable.

L'aération naturelle :
Un apport constant d'air extérieur filtré s'avère indispensable pour prévenir l'apparition de mauvaises odeurs et éviter le développement de moisissures.

Toutes ces spécificités sont réunies dans l'armoire à vins V292 V2 EuroCave que vous venez d'acquérir. Nous vous remercions de la confiance que vous nous accordez.

Températures usuelles de service des vins

Vins français	
Alsace	10°C
Beaujolais	13°C
Bordeaux Blanc Liquoreux	6°C
Bordeaux Blanc Sec	8°C
Bordeaux Rouge	17°C
Bourgogne Blanc	11°C
Bourgogne Rouge	18°C
Champagne	6°C
Jura	10°C
Languedoc-Roussillon	13°C
Provence Rosé	12°C
Savoie	9°C
Vins de Loire Blanc Sec	10°C
Vins de Loire Liquoreux	7°C
Vins de Loire Rouge	14°C
Vins du Rhône	15°C
Vins du Sud Ouest Liquoreux	7°C
Vins du Sud Ouest Rouge	15°C

Vins australiens	
Cabernet franc	16°C
Cabernet sauvignon	17°C
Chardonnay	10°C
Merlot	17°C
Muscat à petit grain	6°C
Pinot noir	15°C
Sauvignon blanc	8°C
Semillon	8°C
Shiraz	18°C
Verdhelo	7°C
Autres vins	
Californie	16°C
Chili	15°C
Espagne	17°C
Italie	16°C

SOMMAIRE

1 • DESCRIPTIF DE VOTRE ARMOIRE À VINS p. 5

2 • CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ p. 6

3 • ALIMENTATION ÉLECTRIQUE p. 6

4 • PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET ÉCONOMIES D'ÉNERGIE p. 6

5 • INSTALLATION DE VOTRE ARMOIRE À VINS

I- Généralités p. 7

II- Réversibilité de la porte p. 8

a- Récapitulatif des pièces p. 8

b- Réversibilité de la porte p. 8

6 • AMÉNAGEMENT - RANGEMENT

I- Différents types de rangements p. 9

II- Conseils d'aménagement de votre armoire à vins p. 9

III- Ajout de clayettes coulissantes p. 9

IV- Modification de l'aménagement de l'armoire p. 10

7 • MISE EN SERVICE DE VOTRE ARMOIRE À VINS

I- Branchement p. 10

II- Mise en fonction p. 10

III- Descriptif du pupitre de contrôle p. 11

IV- Réglage des températures p. 11

V- Niveau d'humidité relative p. 12

VI- Réglage du mode d'éclairage p. 12

8 • ALARMES

I- Température p. 13

II- Porte ouverte p. 13

III- Taux d'humidité relative p. 13

IV- Filtre à charbon p. 14

9 • ENTRETIEN COURANT p. 14

10 • ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

I- Température p. 14

II- Sondes de températures p. 15

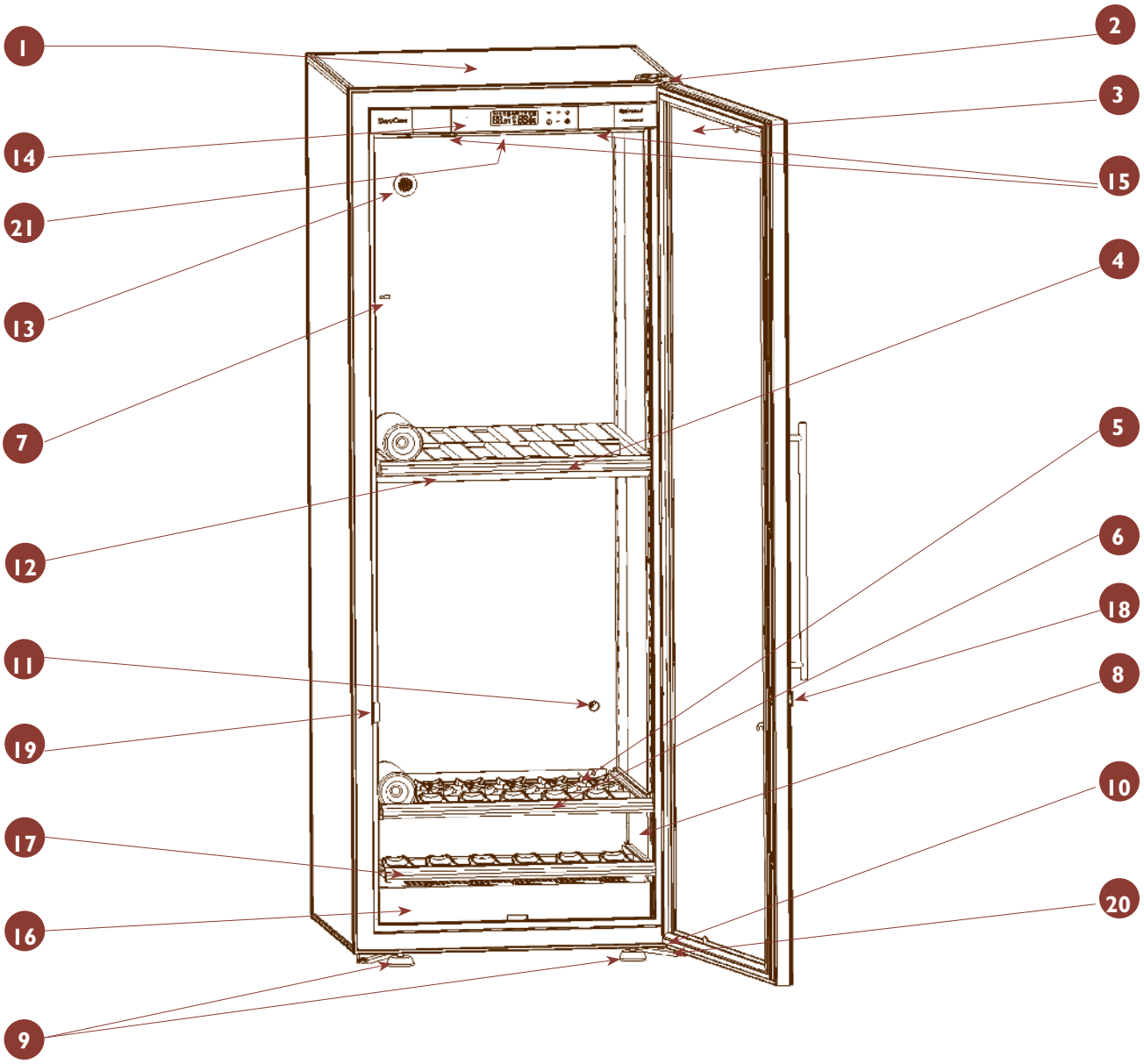
III- Eclairage p. 15

11 • CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES p. 15

12 • CARACTÉRISTIQUES NORMATIVES p. 15

13 • SIMULATIONS DE RANGEMENT p. 31

1 - DESCRIPTIF DE VOTRE ARMOIRE À VINS

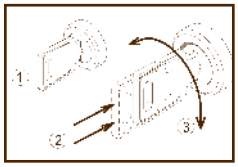


1 - Coffre d'armoire
2 - Charnière supérieure
3 - Porte
4 - Clayette de stockage
5 - Support "Main Du Sommelier"
6 - Clayette coulissante "Main Du Sommelier"
7 - Emplacement de la sonde de température
8 - Étiquette signalétique
9 - 2 pieds réglables pour mise à niveau
10 - Axe de porte
11 - Trou d'aération libre
12 - Raidisseur de coffre (ne pas enlever)
13 - Trou d'aération + Filtre à charbon actif
14 - Pupitre de contrôle
15 - Eclairage (2 leds)
16 - Bloc Neofresh
17 - 1/2 Clayette coulissante
18 - Serrure + clef
19 - Patte de fermeture
20 - Charnières Inférieures
21 - Ventilateur

2 - Consignes de sécurité importantes

Avertissement

Lorsque vous utilisez votre armoire à vins, observez toujours certaines précautions de base, notamment :
N'utilisez l'armoire à vins que pour l'usage prévu, comme décrit dans le présent guide.
Ne débranchez jamais l'armoire à vins en tirant sur le cordon d'alimentation. Saisissez fermement la fiche du cordon et tirez droit pour la retirer de la prise murale.
N'utilisez pas un cordon fendillé ou présentant des signes d'usure sur la longueur. Remplacez immédiatement tout cordon endommagé.
Ne laissez pas les enfants grimper, s'asseoir, se tenir debout ni se suspendre aux clayettes et à la poignée de l'armoire à vins. Ils pourraient endommager l'armoire à vins et se blesser gravement.
Prendre soin de toujours mettre la clé hors de portée des enfants, pour éviter qu'ils ne s'enferment.
Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ; ou manquant d'expérience et de connaissance, à moins qu'elles n'aient fait l'objet d'une première supervision ou n'aient reçu des instructions concernant l'emploi de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être supervisés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



NB : afin d'assurer une sécurité optimale, la cave est équipée d'une serrure à double mouvement (voir figure page 5 repère 18).

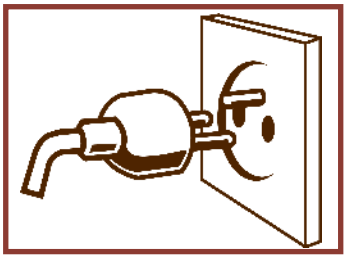
DANGER : Risque de pièges pour les enfants. Avant de recycler votre ancienne cave à vins :
- Enlevez la porte.
- Laissez les clayettes en place de sorte que les enfants ne puissent pas facilement entrer à l'intérieur de l'appareil.

⚠ Ne jamais endommager le circuit frigorifique de votre appareil.

3 - Alimentation électrique

Pour votre sécurité personnelle, l'armoire à vins doit être correctement mise à la terre.

Le cordon d'alimentation de l'armoire à vins est muni d'une fiche à brancher dans une prise standard mise à la terre pour prévenir tout risque de choc électrique.
Faites vérifier la prise secteur par un électricien qualifié qui vous assurera qu'elle est bien mise à la terre et qui effectuera, si nécessaire, les travaux de mise en conformité.
Rendez-vous chez votre revendeur EuroCave habituel pour changer le cordon d'alimentation s'il est endommagé. Il doit être remplacé par une pièce EuroCave garantie d'origine constructeur.



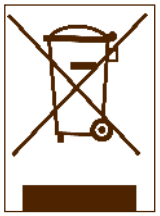
IMPORTANT : toute intervention doit être effectuée par un électricien qualifié.

Assurez-vous que la prise est bien mise à la terre et que votre installation est protégée par un disjoncteur différentiel (30 mA*).
*non valable dans certains pays

⚠ En cas de déménagement dans un pays étranger, vérifiez tout d'abord si les caractéristiques de la cave, correspondent au pays (tension, fréquence).

4 - Protection de l'environnement et economies d'energie

Mise au rebut de l'emballage :
Les pièces d'emballage utilisées par EuroCave sont fabriquées en matériaux recyclables.
Après le déballage de votre armoire, apportez les pièces d'emballage dans une déchetterie. Elles seront, pour la plupart, recyclées.



Recyclage : un geste citoyen
Les équipements électriques et électroniques ont des effets potentiellement nocifs sur l'environnement et la santé humaine du fait de la présence de substances dangereuses.
Vous ne devez donc pas vous débarrasser des déchets d'équipements électriques et électroniques avec les déchets municipaux non triés.
Lors de l'achat d'un nouveau produit EuroCave (Armoire à vin, climatiseur de cave, Vin au Verre), vous pouvez confier le recyclage de votre ancien appareil à votre distributeur EuroCave.
Parlez-en à votre distributeur EuroCave, il vous précisera les modalités d'enlèvement et de collecte mis en place au sein du réseau EuroCave.

En conformité avec les dispositions législatives en matière de protection et respect de l'environnement, votre armoire à vins ne contient pas de C.F.C..

Pour économiser l'énergie :
- Installez votre armoire dans un endroit adapté (voir page 7) et dans le respect des plages de températures données.
- Gardez la porte ouverte le moins de temps possible.
- Assurez-vous de la bonne étanchéité du joint et vérifiez qu'il n'est pas endommagé. Si c'est le cas, contactez votre revendeur EuroCave.

N. B. : Lors du renouvellement de votre armoire à vins, renseignez-vous auprès des services techniques de votre ville afin de respecter la procédure de recyclage adaptée.
Pour les gaz réfrigérants, les substances et certaines pièces contenues dans les armoires à vins, EuroCave utilise des matériaux recyclables qui nécessitent en effet une procédure particulière de mise au rebut.
Condamnez la serrure pour éviter que les enfants ne s'enferment par mégarde à l'intérieur de l'armoire. Mettez hors d'usage les appareils inutilisables en les débranchant et en coupant le cordon d'alimentation.

5 - Installation de votre armoire à vins

I - Généralités

- Lors de la livraison de votre appareil, assurez-vous, après déballage, que votre armoire ne présente aucun défaut d'aspect extérieur (choc, déformation,...).

- Ouvrez la porte et vérifiez l'intégrité de l'intérieur de votre appareil (parois, clayettes, charnières, bandeau de contrôle,...).

- En cas de problème, contactez votre revendeur EuroCave.

- Transportez alors votre armoire vers l'emplacement que vous lui avez choisi. Cet emplacement devra :
  - être ouvert sur l'extérieur pour ménager une circulation d'air (pas de placard fermé,...),
  - être éloigné d'une source de chaleur,
  - ne pas être trop humide (lingerie, buanderie, salle de bains,...),
  - avoir un sol stable et plan,
  - disposer d'une alimentation électrique (prise standard, 16A, reliée à la terre avec disjoncteur différentiel, 30 mA*).

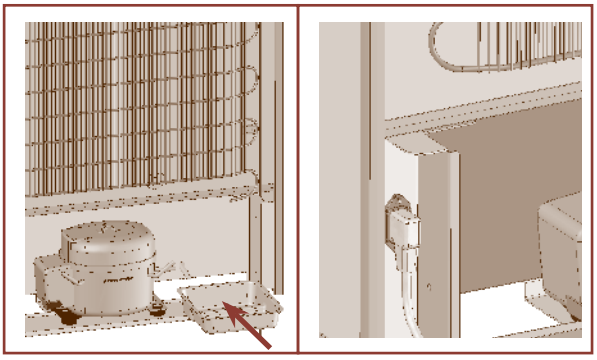
* non valable dans certains pays

- Ne placez pas votre armoire dans une zone susceptible d'être inondée.

- Evitez les projections d'eau sur toute la partie basse de l'appareil.

- Posez sur le support du compresseur, le bac de récupération d'eau (que vous trouverez dans le sachet "accessoires" de votre armoire), en le plaçant sous le petit tuyau sortant du coffre, la partie la plus profonde du bac se trouvant sous ce tuyau (voir schéma ci-contre).

- Prenez le cordon (que vous trouverez dans la sachet "accessoires" de votre armoire), branchez-le à l'arrière gauche en bas de l'armoire, sur le connecteur prévu à cet effet (voir schéma ci-contre).



- Dégagez le cordon secteur pour qu'il soit accessible et positionnez votre appareil en ménageant un espace de 8 à 10 cm entre le mur et la paroi arrière de votre cave.

- Dégagez le câble d'alimentation électrique afin qu'il n'entre en contact avec aucun composant de l'appareil.

- **Attendre 48 h** avant tout branchement afin de laisser reposer les fluides du circuit interne.

- Inclinez légèrement l'armoire vers l'arrière afin de procéder au réglage des pieds avant (réglage par vissage ou dévissage), de manière à mettre votre armoire de niveau (utilisation d'un niveau à bulle recommandée).

- Enlevez les éléments de protection disposés à l'intérieur de votre armoire.

- Positionnez le filtre à charbon, que vous trouverez dans la sachet "accessoires", en le rentrant par l'intérieur de votre armoire, dans le trou d'aération situé en haut à gauche (voir schéma ci-contre).

- ATTENTION : Tout remplacement des LED sur le pupitre de contrôle doit être fait uniquement par un électricien qualifié.

- Ne branchez pas plusieurs armoires sur une multiprise et n'utilisez pas de rallonge.

NB : Lors de tout déplacement de votre armoire, ne pas l'incliner à plus de 45°, et toujours sur la face latérale du côté du cordon électrique.

Le saviez-vous ?

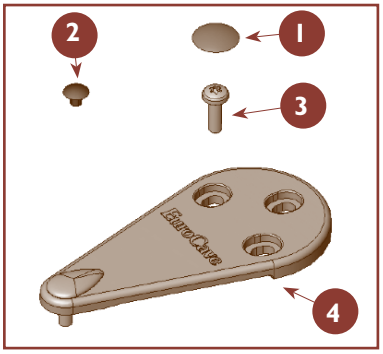
Une armoire à vins doit être conçue de manière à ce que les bouteilles ne soient pas en contact avec la paroi du fond. Le cas échéant, la condensation créée sur la paroi, peut ruisseler sur les clayettes et endommager les étiquettes des bouteilles.

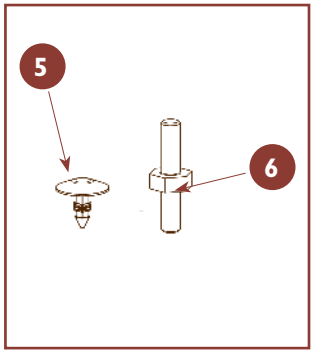
5 - Installation de votre armoire à vins

II - Réversibilité de la porte

a - Récapitulatif des pièces

1 - 2 : bouchons
3 : vis torx 25
4 : charnière supérieure
5 : Bouchon axe de porte
6 : Axe de porte





b - Réversibilité de la porte

La porte de votre armoire à vins est réversible. Vous pouvez ainsi changer son sens d'ouverture.

- Fermez la porte.
- Enlevez les bouchons, voir Fig.A.
- Enlevez les vis torx et la charnière supérieure.
- Soulevez la porte et enlevez la pour la poser délicatement à part
- Démontez l'axe à l'aide d'une clé (Fig.B).
- Enlevez délicatement le bouchon à l'aide d'une lame fine et montez à la place l'axe (Fig.B).
- Repositionnez le bouchon côté opposé (Fig.B).
- Enlevez la patte de fermeture et les vis.
- Fixez la patte côté opposé du coffre, à l'aide des vis (Fig. D).
- Retournez la porte de 180°
  ATTENTION : les portes vitrées sont massives. Prenez toutes les précautions nécessaires pour ne pas vous blesser ou la faire tomber.
  Ne la posez jamais sur ses bords, au risque de la casser.
- Positionnez la porte sur l'axe de la charnière inférieure. Plaquez la porte contre le bandeau de cuve.
- Placez l'axe de la charnière supérieure dans le logement correspondant de la porte.
- Installez les 3 vis. Voir Fig.C. Assurez-vous que le joint est bien plaqué, sinon ajustez.
- Installez les 3 bouchons.

En cas de réversibilité de la porte pleine, décoller la plaque EuroCave et la remettre en position haute. Si cette plaque est détériorée, contactez votre distributeur EuroCave pour en commander une nouvelle.

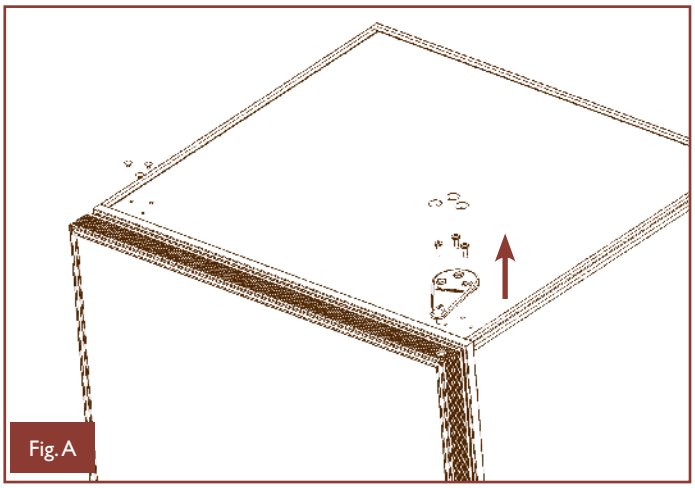


Fig. A

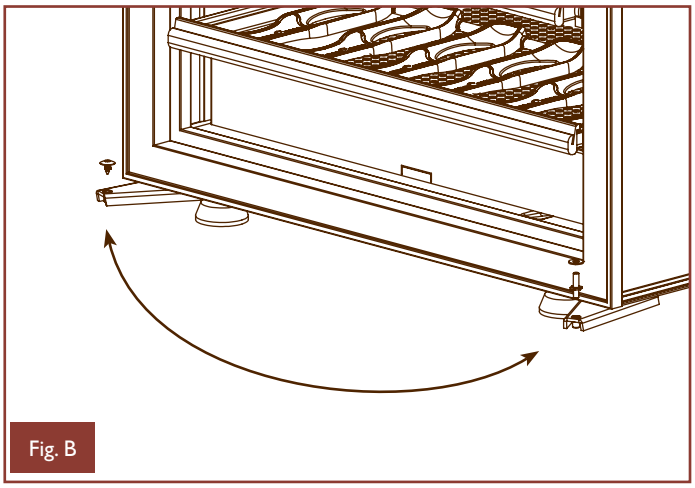


Fig. B

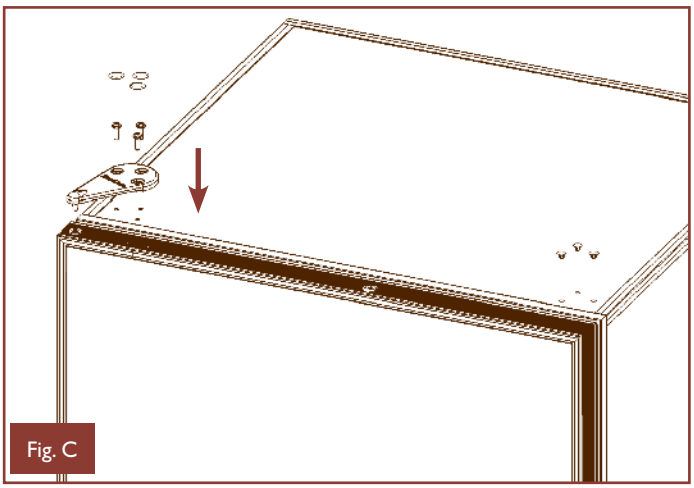


Fig. C

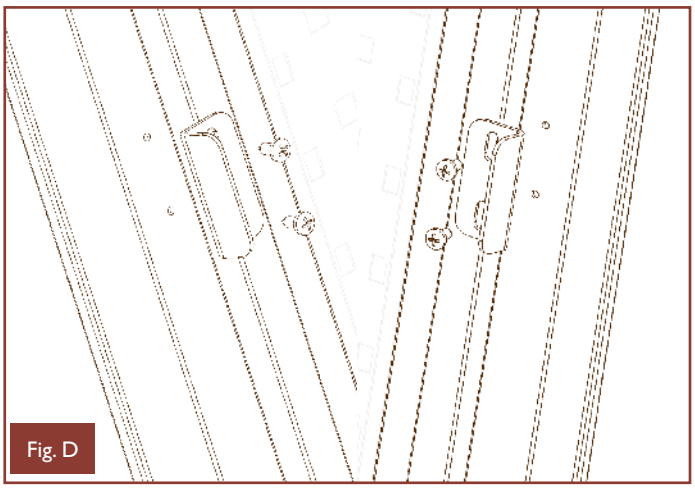


Fig. D

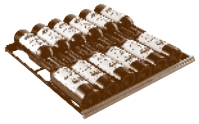
6 - Aménagement - Rangement

Votre armoire EuroCave a été étudiée pour être évolutive. Elle permet selon son type de s'adapter à vos besoins et d'évoluer en matière de rangement :

I - Différents types de rangement

Clayette de stockage Universelle Ref : AXUH

Capacité : 77 bouteilles
Poids maxi : 100 kg



Clayette coulissante universelle équipée "Main du sommelier" Ref : ACMS

Capacité : 12 bouteilles

Clayette coulissante Magnum équipée "Main Du Sommelier" Ref: ACGMS

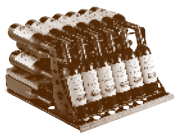
Capacité : 7 bouteilles

Clayette de stockage Bordelaise Ref : AXBH

Capacité : 78 bouteilles
Poids maxi : 100 kg

Clayette coulissante de dégustation Ref : ACVH

Capacité : 20 bouteilles



Kit de présentation articulé Ref: AOPRESAR

Capacité : 32 bouteilles

Clayette de présentation Ref : ACPH

Capacité : 22 bouteilles

Clayette coulissante Champagne Ref : ACHH

Capacité : 10 bouteilles

La configuration de votre armoire peut être modifiée selon vos besoins. Reportez-vous page 31 pour voir des simulations de rangements.

II - Conseils d'aménagement de votre armoire à vins

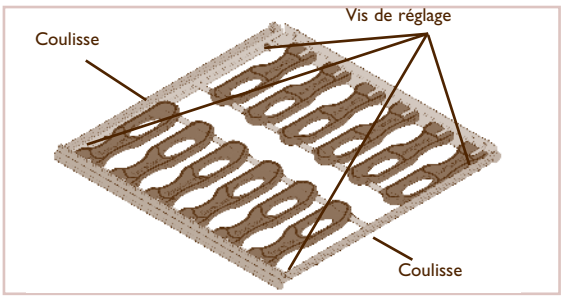
Votre armoire à vins EuroCave a été étudiée pour recevoir en toute sécurité un nombre maximal de bouteilles. Nous vous conseillons de respecter les quelques conseils qui suivent afin d'optimiser son chargement.

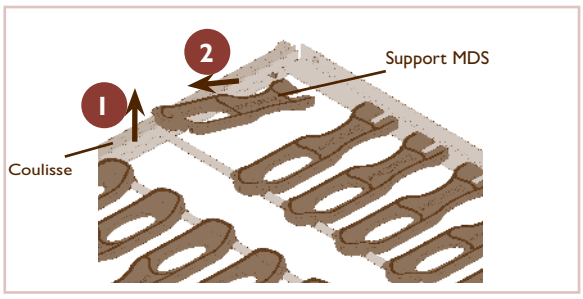
- Veillez à répartir vos bouteilles de la façon la plus homogène possible sur les différentes clayettes que comporte votre armoire, afin de répartir le poids en plusieurs endroits. Veillez également à ce que vos bouteilles ne touchent pas la paroi du fond de l'armoire.
- Veillez également à répartir vos bouteilles de façon homogène sur toute la hauteur de l'armoire à vins (proscrire les chargements du type toutes les bouteilles en haut, ou toutes les bouteilles en bas).
- Bien respecter les consignes de chargement selon le type de rangement dont est équipée votre armoire, et ne jamais empiler de bouteilles sur une clayette coulissante.
- Si vous disposez de clayettes coulissantes, positionnez-les de préférence en partie supérieure de votre armoire pour en faciliter l'accès quotidien.
- **De même, disposez une ou deux bouteilles de chacun de vos différents vins sur les clayettes coulissantes et gardez votre réserve sur les clayettes de stockage. Vous n'aurez plus qu'à compléter en cas de consommation.**
- **Lors de l'utilisation de votre armoire à vins, ne tirez jamais plus d'une clayette coulissante à la fois.**

ATTENTION : Ne jamais modifier la position du ou des raidisseurs équipant votre armoire (voir descriptif page 5) sans consulter auparavant votre revendeur, et ne jamais manœuvrer cette pièce alors que votre armoire est chargée.

III - Ajout de clayettes coulissantes

Lors de l'achat de votre armoire, les clayettes coulissantes sont réglées pour s'ajuster parfaitement aux dimensions intérieures de votre appareil. En cas d'achat d'une nouvelle clayette coulissante, vous pouvez être amené à effectuer ce réglage. Pour cela, desserrez les vis de la première coulisse droite ou gauche (2 vis) puis positionnez la coulisse à la largeur désirée et resserrez les vis. Répétez l'opération pour la deuxième coulisse (si besoin) :



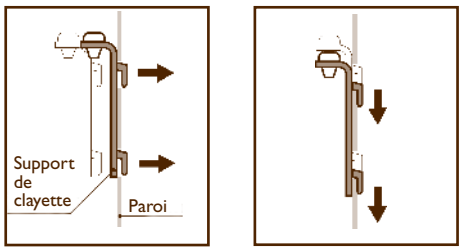


Les supports "Main Du Sommelier" peuvent être permutés ou remplacés. Vous pouvez également rajouter un treizième support :
- Déclipsez légèrement (1) la partie ovale du support et tirez la (2) en direction des tiges de la clayette.

Pour réadapter la clayette à une nouvelle configuration : faites glisser doucement les supports le long de la clayette. Ils doivent toujours être en quinconce pour que les bouteilles soient positionnées correctement.

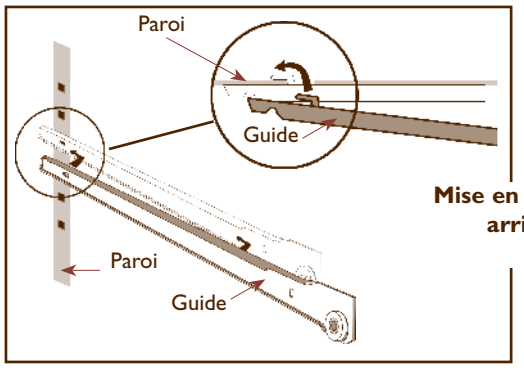
6- Aménagement - Rangement

IV - Modification de l'aménagement de l'armoire



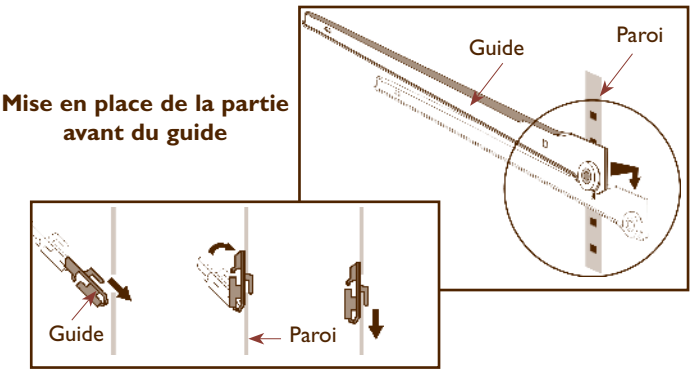
Changement d'emplacement d'une clayette de stockage :
Déchargez complètement la clayette de stockage, puis déplacez les supports de clayettes en prenant soin de les refixer correctement, voir ci-contre.

Changement d'emplacement d'une clayette coulissante :
Déchargez complètement la clayette coulissante, puis enlevez ensuite le plateau coulissant en le faisant glisser vers vous tout en soulevant la partie avant. Enlevez les guides coulissants des parois en repérant le guide de droite et le guide de gauche, puis procédez à leur réinstallation comme indiqué ci-dessous :

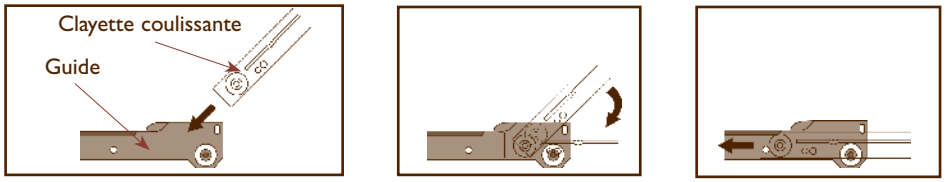


Mise en place de la partie arrière du guide

Mise en place de la partie avant du guide



Procédez ensuite à la remise en place du tiroir coulissant, voir ci-contre :

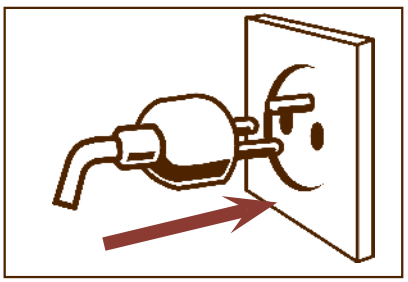


NB : La demie clayette coulissante en bas de l'armoire a un emplacement fixe.

7 - Mise en service de votre armoire à vins

I- Branchement

Faites vérifier que votre prise est bien alimentée (présence des fusibles et leurs ampérages, disjoncteur différentiel 30 mA en état (non valable dans certains pays)).
ATTENDEZ 48 HEURES AVANT LA MISE EN SERVICE DE VOTRE ARMOIRE À VINS.



II- Mise en fonction

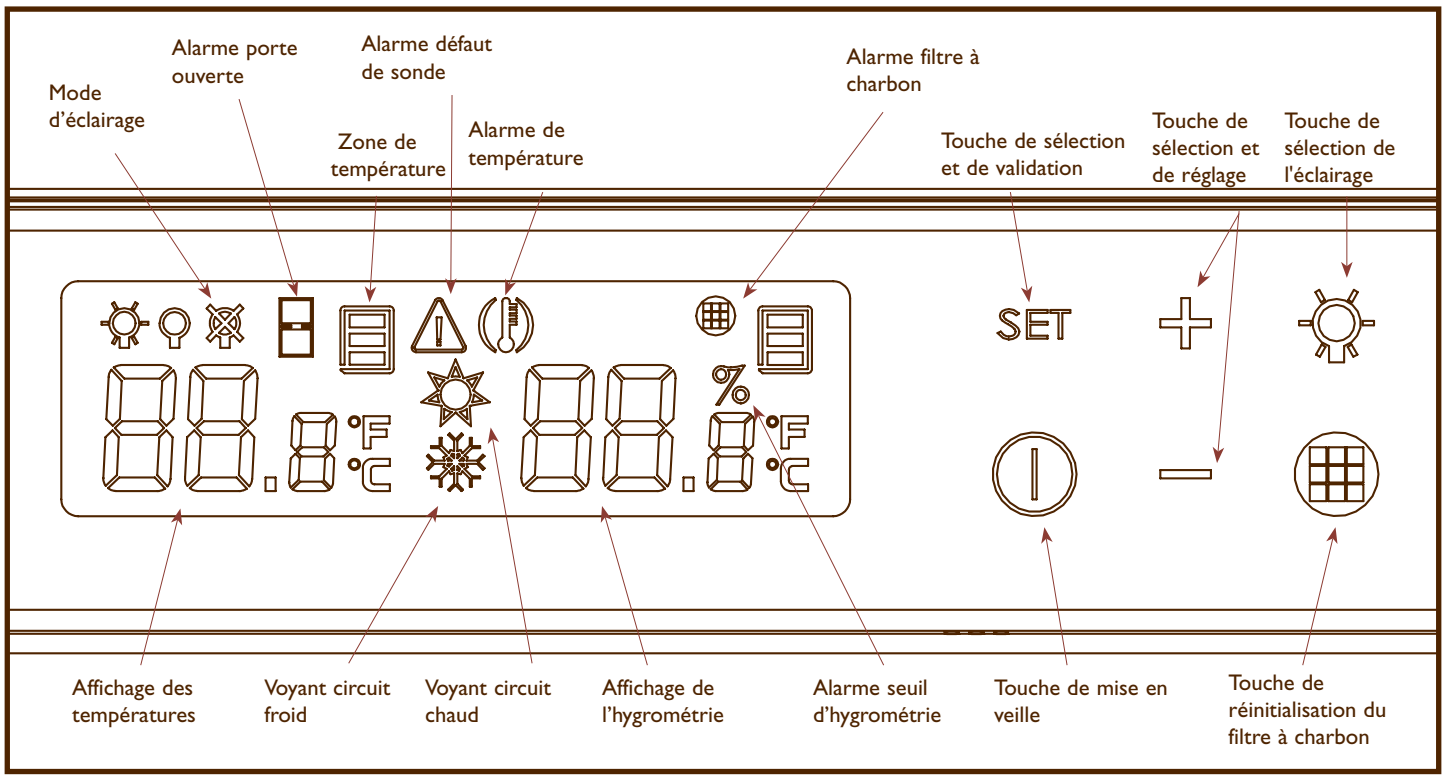
Raccordez votre armoire sur le secteur. A la mise sous tension de l'armoire, le pupitre s'allume automatiquement.
Au bout de quelques minutes, si la température de consigne est inférieure à la température ambiante, le voyant du circuit froid s'allume.
Si la température de consigne est supérieure à la température ambiante, le voyant du circuit chaud s'allume.

Après quelques secondes, la température et le degré d'humidité apparaissent.

Lors de la premère mise en service, l'alarme "filtre à charbon" s'afffiche. Réinitialisez le compteur de filtre à 365 (voir chapitre 8-IV).
Votre armoire à vins est pourvue d'un compteur qui affiche le décompte du nombre de jour d'utilisation du filtre à charbon (de 365 à 0 jours).
Pour mettre en veille votre armoire, faîtes un appui long sur la touche ⏻.

7 - Mise en service de votre armoire à vins

III - Descriptif du pupitre de contrôle



IV - Réglage de la température

Le réglage de la température de votre armoire à vins s'effectue depuis le pupitre de contrôle.

• Réalisez un appui long sur la touche Set, la température de consigne précédente clignote.

Appuyez sur les touches + ou − pour sélectionner la température désirée. La consigne est alors visualisée (la température clignote).

Validez par un appui sur la touche Set.

• Quand la température clignote, vous avez 5 secondes pour modifier la consigne en appuyant sur les touches + ou − sinon l'affichage revient automatiquement à l'affichage de mesure.

N.B. : Les touches tactiles sont très sensibles, il est inutile d'écraser le doigt sur les touches, un simple effleurement suffit pour que la commande soit enregistrée. Pensez à bien lever le doigt du pupitre entre chaque appui.

Plage de réglage conseillée pour le vieillissement : 10 à 14°C (50 à 57°F).

La consigne par défaut est de 12°C / 54°F (température idéale de vieillissement).
En revanche, cette consigne peut être réglée entre 5 et 20°C (41 et 68°F).

Transformation de votre armoire de vieillissement en armoire de service

Vous pouvez utiliser votre armoire comme armoire de service pour mettre à température de dégustation vos vins blancs ou vos vins rouges (plage de réglage possible de 5 à 20°C (41 à 68°F)).
- Pour les vins blancs : plage de réglage conseillée de 5° à 10°C (41 à 50°F),
- Pour les vins rouges : plage de réglage conseillée de 15° à 18°C (59 à 64°F).

Cette armoire joue donc le rôle d'armoire de service spéciale vins blancs ou spéciale vins rouges.

ATTENTION : pour fonctionner correctement votre armoire doit être placée dans une pièce dont la température est comprise entre 0 et 35°C (32 à 95°F).

Lors de modifications significatives des températures de consigne, plusieurs heures peuvent être nécessaires à votre armoire à vins pour se stabiliser et afficher les températures souhaitées.

7 - Mise en service de votre armoire à vins

V- Niveau d'humidité relative

Votre armoire à vins est pourvue d'une fonction mesure de l'hygrométrie, vous permettant de visualiser le niveau d'humidité relative à l'intérieur de l'appareil.
Le taux d'hygrométrie idéal est supérieur à 50%, idéalement situé entre 60 et 80 %.

Si vous souhaitez augmenter le taux d'humidité relative dans votre armoire, versez l'équivalent d'un verre d'eau dans le canal du bac situé en bas à droite de l'armoire (voir schéma page 13 "Alarme taux d'humidité relative").

VI- Réglage du mode d'éclairage

Votre armoire à vins est pourvue d'un éclairage d'ambiance permettant également une meilleure lisibilité des étiquettes de vos bouteilles.
Contrairement aux éclairages classiques, l'éclairage EuroCave n'émet pas d'ultraviolet et génère une quantité négligeable de chaleur.
Vos vins sont ainsi conservés en toute sécurité.
Consommation électrique additionnelle inférieure à 7 Watts/heure en utilisation permanente.
Par défaut, l'éclairage se fait à l'ouverture de la porte.

Précautions d'utilisation :
Rayonnement intense, ne regardez jamais directement dans l'axe du faisceau.

Vous avez 3 possibilités de réglage pour l'éclairage :

- éclairage désactivé,
- éclairage à l'ouverture de la porte (il est éteint quand la porte de l'armoire est fermée),
- éclairage permanent (pour un éclairage d'ambiance avec une armoire équipée d'une porte vitrée par exemple).

• Réalisez un appui long sur la touche , le menu éclairage apparaît clignotant à gauche de l'afficheur.
• Appuyez sur la touche + ou −, pour choisir votre mode d'éclairage et validez avec la touche .

Après quelques secondes le symbole du mode d'éclairage sélectionné cesse de clignoter et se fige. Votre réglage est pris en compte.

Remarque : Quand est sélectionné, vous avez 10 secondes pour choisir le mode d'éclairage souhaité.

Le saviez-vous ?

Une armoire à vins EuroCave permet de conserver (selon les modèles) jusqu'à 230 bouteilles de vin sur une surface au sol inférieure à 1 m².

8 - Alarmes

Votre armoire à vins est équipée de plusieurs alarmes.
Un signal vous avertit lorsque :

- la température de l'armoire est hors limite par rapport à la température de consigne ,
- la porte est restée ouverte ou est mal fermée ,
- le taux d'humidité relative est trop faible ,
- le filtre à charbon est à changer ,
- une sonde est en défaut ,

Vos crus sont ainsi précieusement conservés.

8 - ALARMES

I- Température

Si la température de votre armoire se situe à + ou – 4°C / 8°F par rapport à la température de consigne pendant plus de 24 heures, une alarme visuelle se déclenche.

Le pictogramme s'affiche.

• Le pictogramme reste affiché tant que la température n'est pas revenue sous la limite des + ou – 4°C / 8°F.

Le déclenchement de l'alarme peut s'activer dans les cas suivants :

- La porte est restée ouverte ou a été mal fermée :
  l'alarme porte ouverte (voir chapitre suivant) se déclenche alors, mais si vous ne fermez pas la porte, les températures de l'armoire vont être hors limite et l'alarme de température elle aussi se déclenche.

Refermez la porte et attendez quelques heures que la température dans l'armoire se stabilise, le pictogramme s'éteint alors.

- Le joint de porte est endommagé :
  l'étanchéité de la porte est moins bonne et les températures peuvent aussi devenir hors limite et donc l'alarme se déclencher.

Contactez votre revendeur Eurocave

- Vous avez chargé dans l'armoire un grand nombre de bouteilles :
  il faut plusieurs heures pour que l'armoire arrive à bonne température, donc l'alarme peut se déclencher.
  Il est d'ailleurs possible que ce phénomène se produise à la mise en service de la cave. Cela ne résulte pas d'une anomalie de fonctionnement.

Attendez quelques jours, le temps que la température se stabilise dans l'armoire.
Si par contre au bout de quelques jours, l'alarme est toujours en fonctionnement, contactez votre revendeur EuroCave.

En dehors de ces 3 cas, si l'alarme se déclenche, cela peut résulter d'une anomalie de fonctionnement (voir page suivante)
Contactez votre revendeur EuroCave.

N.B. : Seules une exposition **prolongée** à des températures hors plage et des fluctuations de températures peuvent être nocives pour vos crus.

II- Porte ouverte

Si la porte de votre armoire reste ouverte, une alarme visuelle se déclenche.

Le pictogramme s'affiche. Le pictogramme s'affiche dès l'ouverture de la porte.

• Le pictogramme reste affiché tant que la porte n'est pas refermée

Fermez la porte : le pictogramme s'éteint.

N.B : le compresseur et la ventilation arrêtent de fonctionner

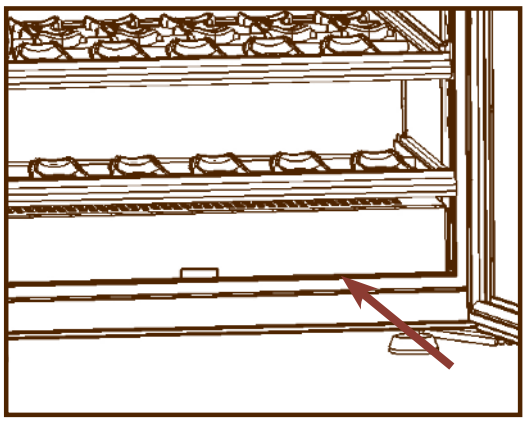
III- Taux d'humidité relative

Si le taux d'humidité relative dans votre armoire à vins est inférieur à 50% pendant plus de 72 heures, une alarme visuelle se déclenche

Le pictogramme clignote.

• Le pictogramme clignote tant que le niveau d'humidité n'est pas revenu au-dessus de 50%.

Pour rétablir un niveau d'humidité supérieur à 50%, versez l'équivalent d'un verre d'eau dans le canal du bac situé en bas à droite de l'armoire (voir schéma ci-contre).
Il n'est pas nécessaire d'enlever les bouteilles (l'eau se diffuse dans le circuit d'air).
Le taux d'hygrométrie revient alors à un niveau adéquat et au bout de quelques heures le pictogramme s'éteint.



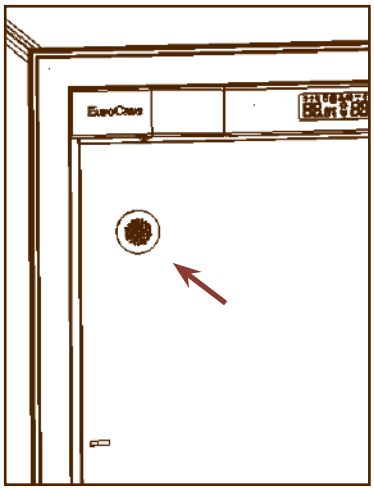
N.B. : Seule une exposition **prolongée** à des taux d'humidité inférieurs à 50 % peut être nocive pour vos bouchons en liège.

Le saviez-vous ?

Dans un environnement particulièrement sec, et/ou dans des conditions climatiques peu favorables (ex. : hiver), vous pouvez utiliser le kit hygrométrie "Hygro++" qui vous permet d'augmenter le taux d'hygrométrie relative à l'intérieur de votre armoire à vins.

8 - ALARMES

IV- Filtre à charbon



Nous vous conseillons de changer le filtre à charbon de votre armoire tous les ans (voir chapitre suivant sur l'entretien courant).

Quand le filtre a atteint une durée de vie de 1 an ou lors de la 1ère mise sous tension de l'armoire, le pictogramme s'affiche.

Une fois le filtre à charbon changé, réalisez un appui long sur la touche , le pictogramme clignote. Appuyez sur la touche +. La valeur 365 s'affiche sous le pictogramme .

Validez en appuyant sur la touche .

9 - ENTRETIEN COURANT

Votre armoire à vins EuroCave est un appareil au fonctionnement simple et éprouvé. Les quelques opérations d'entretien qui suivent vous permettront d'en obtenir une grande longévité.

- Chaque année, veillez à remplacer le filtre à charbon actif logé dans le trou d'aération supérieur de votre armoire (voir page 5 repère 15). Enlevez le filtre à charbon manuellement (voir schéma ci-contre). Le filtre à charbon est disponible auprès de votre revendeur habituel. Il doit être remplacé par une pièce garantie d'origine constructeur. Une alarme visuelle vous avertit quand changer votre filtre à charbon (voir chapitre précédent).

- Dépoussiérez le condenseur (grille métallique située le long de la paroi arrière à l'extérieur de votre appareil) 2 fois par an.

- Lors du nettoyage de l'arrière de votre armoire et avant tout déplacement de celle-ci, assurez-vous que la prise de courant a bien été débranchée et l'armoire déchargée de ses bouteilles.

- Effectuez une fois l'an un nettoyage complet de l'intérieur de votre armoire après l'avoir débranchée et déchargée (utilisez de l'eau et du produit nettoyant non agressif, puis rincez soigneusement).

Une surveillance régulière de votre appareil, et de tout ce qui peut vous paraître anormal assortie du signalement de cette anomalie éventuelle à votre revendeur, seront le gage d'une grande durée de vie de votre armoire à vins.

10 - ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

En cas d'anomalies de fonctionnement de votre appareil, des alarmes vous avertissent du type de problème rencontré.

I- Température

Si la température de votre armoire se situe à + ou – 4°C / 8°F par rapport à la température de consigne pendant plus de 24 heures, une alarme visuelle se déclenche.

Le pictogramme s'affiche.

• le pictogramme reste affiché tant que la température n'est pas revenue sous la limite des + ou – 4°C / 8°F.

Vérifiez que (voir chapitre 8-I) :
- la porte de l'armoire est bien fermée,
- le joint de porte n'est pas endommagé,
- vous n'avez pas dans les heures qui précèdent chargé votre armoire d'un grand nombre de bouteilles.
Une fois tous ces points vérifiés, si l'alarme persiste au bout de quelques jours, il peut s'agir d'une anomalie de fonctionnement. Débranchez votre cave et contactez alors votre revendeur.

N.B. : Seules une exposition **prolongée** à des températures hors plage et des fluctuations brutales de températures peuvent être nocives pour vos crus.

Attention : Toute intervention sur le groupe froid doit être effectuée par un frigoriste qualifié, qui devra réaliser avant remise en route un contrôle d'étanchéité du circuit.
De même, toute intervention sur le circuit électrique devra être effectuée par un électricien qualifié.

10 - Anomalies de fonctionnement

II- Sonde de températures

En cas de défaillance de la sonde de mesures de températures, l'alarme de défaut sonde ⚠ s'affiche.
Dans ce cas, contactez votre revendeur EuroCave.

NB : Votre appareil est équipé d'une sécurité vous protégeant d'une défaillance de la commande du circuit froid, constituant un dispositif hors gel.

III- Eclairage

En cas de panne de l'éclairage sur le pupitre de contrôle, ne manipulez ni le coffret, ni les diodes. Contactez votre revendeur.

NB : Dans tous les cas, si le fonctionnement de votre appareil vous paraît anormal, prenez contact avec votre revendeur EuroCave.

11 - Caractéristiques techniques

	Dimensions (mm)			Poids à vide (kg)	Limites d'utilisations		Consommation par 24h* (kwh)
	H	L	P		T°mini (C°)	T°maxi (C°)	
V 292 V2	1744	654	689	83	0	35	0,43

*Consommation par 24 h mesurée avec une température extérieure de 20°C en porte pleine.
Précision régulation : +/-1 °C - Précision affichage : +/- 0,5°C.

N.B. : Attention, l'utilisation de portes vitrées peut altérer les performances de votre armoire à vins dans certaines conditions de températures extrêmes.

12 - Caractéristiques normatives

- Votre produit répond aux normes suivantes :

CEM Compatibilité électronique
Directive 2004/108/CE
Norme EN55014-1/2

Sécurité relative à la base tension
Directive 2006/95/CE
Norme 60 335-1 : 2002+A1+A2+A11+A12+A13
60 335-2-24 : 2003+A1+A2+A11

Notes

Welcome to the world of Eurocave

Our biding desire is to accompany your enthusiasm for wine throughout the years… To do so, EuroCave puts all of its know-how into action to bring together the 6 essential factors in optimal wine maturing:

Temperature:
The two enemies of wine are extreme temperatures and sudden fluctuations in temperature.
A constant temperature of 10° to 14°C (50 to 57°F) is considered ideal for fully developing wine's flavours.
Neofresh technology allows temperature gradients to be significantly minimised and ensures a uniform temperature throughout the cabinet.

Humidity:
This is an essential factor, allowing corks to retain their sealing properties. The level of humidity must be greater than 50% (ideally between 60 and 80%).

Darkness:
Light, particularly U.V., rapidly deteriorates wine by irreversible oxidation of tannins. It is therefore strongly recommended that you store your wine in a dark area, or protect it from U.V.

Protection from vibration:
Vibrations disturb the slow biochemical development of wine and are often fatal for your finest wines.
Just like a shell, the "Main Du Sommelier" supports adapt to the shape of the bottle and protect it from vibration (anti-vibration technology).

Storage:
Moving bottles too often is not good for your wine. Having suitable storage which restricts undue handling is essential.

Natural ventilation:
A constant supply of filtered external air is essential for preventing unpleasant odours and the development of mould.
All of these specific features can be found in the EuroCave V292 V2 wine cabinet that you have just purchased. Thank you for the confidence you have placed in us.

Standard wine serving temperatures

French wines	
Alsace	10°C / 50°F
Beaujolais	13°C / 55°F
Sweet white Bordeaux	6°C / 43°F
Dry white Bordeaux	8°C / 46°F
Bordeaux reds	17°C / 63°F
Burgundy whites	11°C / 52°F
Burgundy reds	18°C / 64°F
Champagne	6°C / 43°F
Jura	10°C / 50°F
Languedoc-Roussillon	13°C / 55°F
Provence Rosé	12°C / 54°F
Savoie	9°C / 48°F
Dry white Loire wines	10°C / 50°F
Sweet white Loire wines	7°C / 45°F
Loire reds	14°C / 57°F
Rhône wines	15°C / 59°F
Sweet wines from the South-West	7°C / 45°F
Reds from the South-West	15°C / 59°F

Australian wines	
Cabernet franc	16°C / 61°F
Cabernet sauvignon	17°C / 63°F
Chardonnay	10°C / 50°F
Merlot	17°C / 63°F
Muscat à petit grain	6°C / 43°F
Pinot noir	15°C / 59°F
Sauvignon blanc	8°C / 46°F
Semillon	8°C / 46°F
Shiraz	18°C / 64°F
Verdhelo	7°C / 45°F
Other wines	
California	16°C / 61°F
Chile	15°C / 59°F
Spain	17°C / 63°F
Italy	16°C / 61°F

CONTENTS

1 • DESCRIPTION OF YOUR WINE CABINET p. 5

2 • IMPORTANT SAFETY RECOMMENDATIONS p. 6

3 • POWER SUPPLY p. 6

4 •PROTECTING THE ENVIRONMENT AND ENERGY SAVINGS p. 6

5 • INSTALLING YOUR WINE CABINET
- I- General points p. 7
- II- Door reversibility p. 8
  - a- Summary of parts p. 8
  - b- Door reversibility p. 8

6 • LAYOUT - STORAGE
- I- Different types of storage shelves p. 9
- II- Wine cabinet layout advice p. 9
- III- Adding sliding shelves p. 9
- IV- Changing the layout of the cabinet p. 10

7 • COMMISSIONING YOUR WINE CABINET
- I- Connecting p. 10
- II- Switching on the appliance p. 10
- III- Description of the panel control p. 11
- IV- Setting temperatures p. 11
- V- Level of relative humidity p. 12
- VI- Setting the lighting mode p. 12

8 • ALARMS
- I- Temperature p. 13
- II- Open door p. 13
- III- Level of relative humidity p. 13
- IV- Charcoal filter p. 14

9 • EVERYDAY MAINTENANCE p. 14

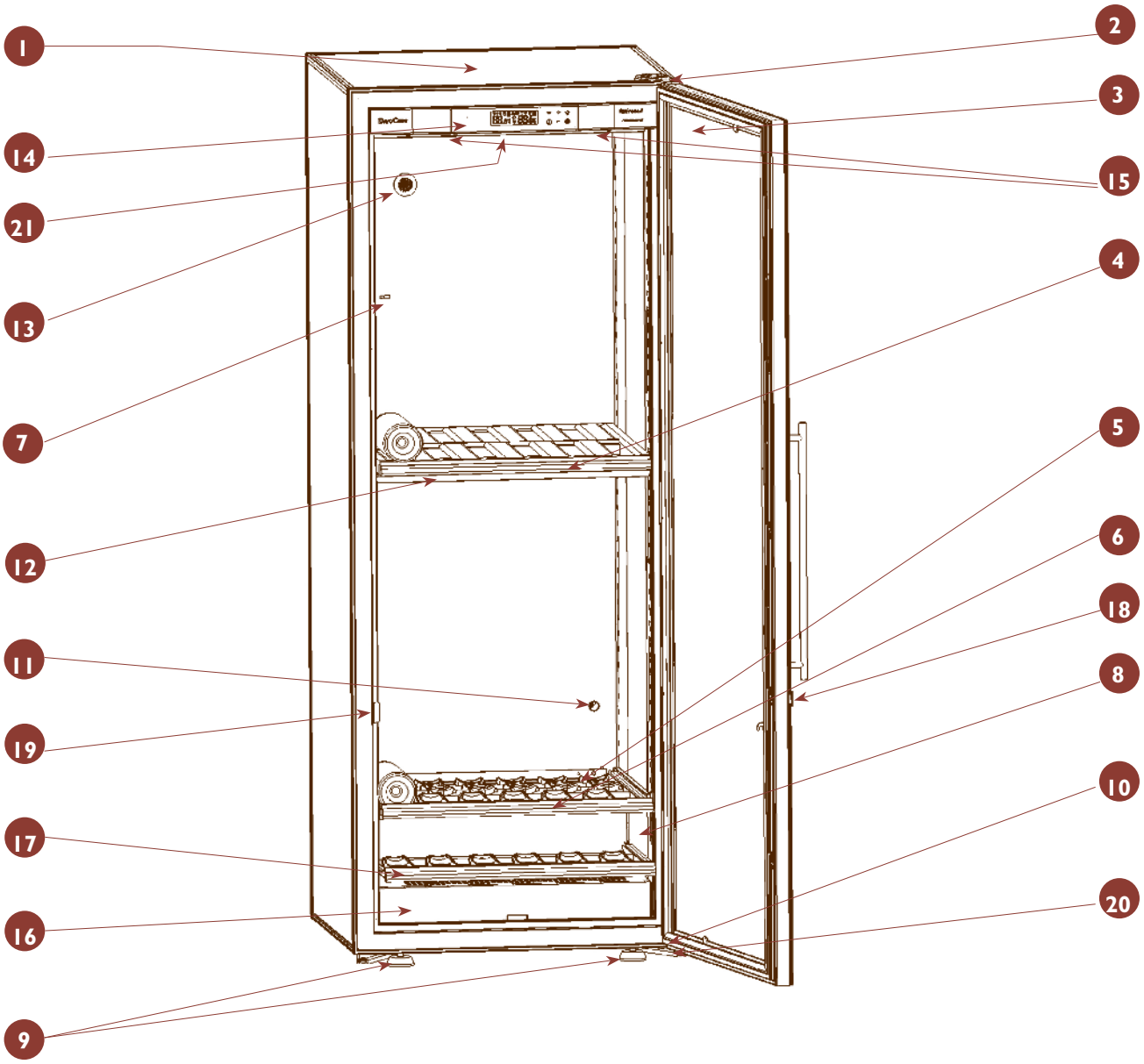
10 • OPERATING FAULTS
- I- Temperature p. 14
- II- Temperature sensors p. 15
- III- Lighting p. 15

11 • TECHNICAL FEATURES p. 15

12 • INFORMATION RELATING TO STANDARDS p. 15

13 • STORAGE LAYOUT EXAMPLES p. 31

1 - DESCRIPTION OF YOUR WINE CABINET



1 - Cabinet body
2 - Upper hinge
3 - Door
4 - Storage shelf
5 - "Main Du Sommelier" support
6 - "Main Du Sommelier" sliding shelf
7 - Location of the temperature sensor
8 - Product identification label
9 - 2 adjustable feet for levelling
10 - Door axis
11 - Free ventilation hole
12 - Cabinet body stiffener (do not remove)
13 - Ventilation hole + Active charcoal filter
14 - Control panel
15 - Lighting (2 LEDs)
16 - Neofresh unit
17 - 1/2 sliding shelf
18 - Lock + key
19 - Door catch
20 - Lower hinges
20 - Fan

2 - Important safety recommendations

Caution

When using your wine cabinet always take certain basic precautions, especially:
Only use your wine cabinet for its intended purpose as described in this manual.
Never disconnect the wine cabinet by pulling on the power supply lead. To remove the plug from wall socket, grip it firmly and pull in a straight line.
Do not use a power lead that is frayed or showing signs of wear. Have any damaged power lead replaced immediately.
Do not allow children to climb, sit on, stand on or hang from the shelves of the wine cabinet. They could damage the wine cabinet and cause themselves serious injury.
This appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced mental, sensory or physical abilities, or by persons with no knowledge or experience, except where they are supervised or given prior instructions regarding the use of the appliance by somebody responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
Take care to keep keys out of reach of children in order to avoid them locking themselves in the cabinet.
NB : If the door has a lock, to ensure optimum safety, the wine cabinet is fitted with a double movement lock. To open or close the door, you must push, then turn the key while keeping it pressed (see figure 18 page 5).

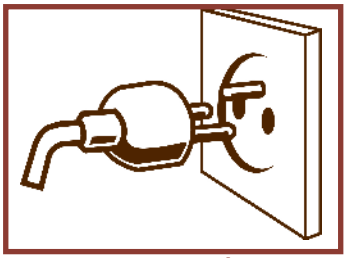
DANGER : Risk of child entrapment. Before you throw away your old wine cabinet :
- Take off the door.
- Leave the shelves in place so that children may not easily climb inside.

⚠ Never damage the refrigeration system of the unit.

3 - Power supply

For your personal safety, the wine cabinet should be properly earthed.

To avoid all risk of electric shock, the wine cabinet's power supply lead is fitted with a plug designed to fit into a standard earthed socket.
Have the power supply socket checked by a qualified electrician to confirm that it is earthed, and, if necessary have the work done to bring it into compliance.
If the power supply lead is damaged obtain a new one from your usual dealer EuroCave.
The power lead should be replaced by an original manufacturer's part.



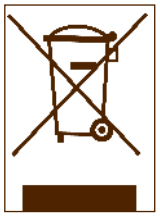
IMPORTANT: any intervention should be carried out by a qualified electrician.

Make sure that the plug is earthed and that the installation's circuit is protected by a 30 mA* fuse.
*not applied to certain countries

⚠ Should you move to another country, check if the wine cabinet specifications comply with the country (voltage, frequency).

4 - Environmental protection and power saving

Disposal of packaging:
The packaging components used by EuroCave are made out of recyclable materials.
After unpacking your cabinet, take the discarded packaging, the majority of which is recyclable, to a refuse collection point.



Recycling: a caring gesture
Electrical and electronic equipment have potentially hazardous effects on the environment and public health due to the presence of noxious substances.
You should therefore never trash electrical or electronic equipment along with unsorted municipal waste.
When buying a new EuroCave product (Wine cabinet, cellar conditioner, Vin au Verre), you can entrust the recycling of your old appliance to your EuroCave dealer.
Speak to your EuroCave dealer; he will explain all the collection and disposal resources that have been set up within the EuroCave network.

To comply with environmental protection legislation, your wine cabinet does not contain C.F.C gases.

Power saving:
- Install your cabinet in an appropriate location (see page 7) which provides the recommended ambient temperature ranges.
- Do not keep the door open any longer than necessary.
- Make sure that the door seal is not damaged and seals correctly. Contact your EuroCave (or Around Wine) dealer if damaged.

N. B.: Respect the environment: when replacing your wine cabinet, enquire about your local waste disposal services and use the correct recycling procedure.
Some substances and parts contained in EuroCave wine cabinets, particularly the refrigeration gases, use recyclable materials that require special disposal procedures.
If the door has a lock, remove the lock so that children cannot become trapped inside the cabinet.
Place unusable appliances out of use by unplugging them and by cutting the power lead.

5 - Installing your wine cabinet

1 - In General

- On unpacking you wine cabinet after delivery, check for any obvious exterior damage (dents, malformation, etc.).

- Open the door and check that the inside of the appliance is complete and in good condition (walls, shelves, hinges, control panel, etc.).

- In the event of a problem, contact your EuroCave dealer.

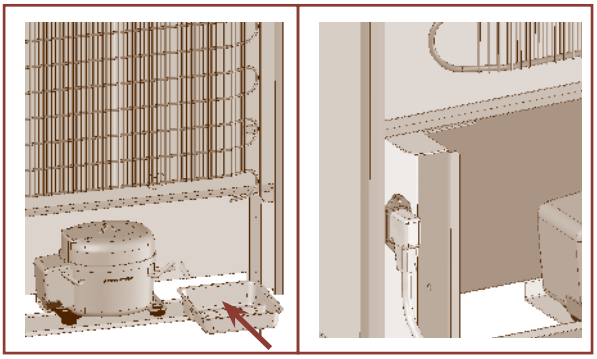
- Move your wine cabinet to your selected location. This location should
  - not be a confined space. There should be space to allow air to flow around the cabinet. (not placed in a cupboard, etc.)
  - away from any heat source
  - not too wet (wash room, utility room, bathroom, etc.)
  - be on a flat solid floor
  - have an electrical power supply (standard 13A plug connected to a 30 mA* circuit breaker)

  * not applied to certain countries

- Never place your wine cabinet in a location liable to flooding.

- Avoid splashing water onto the base of the appliance.

- Install the drip tray (which you will find inside your cabinet's "accessories" box) on the compressor support at the back of the cabinet, locating it under the small pipe protruding from the housing, the lower part of the tank being placed under this pipe (see diagram opposite).



- Take the power lead (which you will find inside your cabinet's "accessories" box) and connect it to the socket provided at the rear bottom left of the cabinet (see diagram opposite).

- Unwind the power supply lead so that it can be accessed and place the appliance leaving a space between 8 and 10 cm (3" 1/8 to 4") space between the wall and the back of your wine cabinet.

- Place the power supply lead so that it is not in contact with any of the appliance's components.

- IMPORTANT - Wait 48 hours before switching on to allow the fluids contained in the internal circuits to settle.

- Gently incline the wine cabinet backwards in order to adjust the front feet (screw adjustment) so that your wine cabinet stands perfectly level (we recommend using a regular spirit level).

- Remove the protective items located inside your wine cabinet.

- Install the carbon filter, which you will find inside your cabinet's "accessories" box , by placing it in the air circulation hole located inside the cabinet on the top left hand side (see diagram opposite).

- Beware: any changing of the control panel LED should only be carried out by a qualified electrician.

- Never connect several wine cabinets to a multi-socket and do not use an extension cord.

N.B.: when moving your wine cabinet, do not incline it more than 45°,and always toward side where the power lead is located.

Did you know?

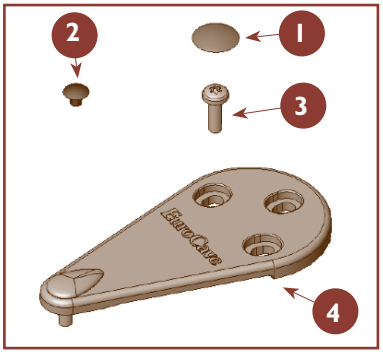
A wine cabinet must be designed in such a way that bottles do not come into contact with the rear wall. In some circumstances, condensation created on the rear wall can trickle down onto the shelves and damage the bottle labels. Also, contact with a cold wall can create a frost point which is harmful to the wine.

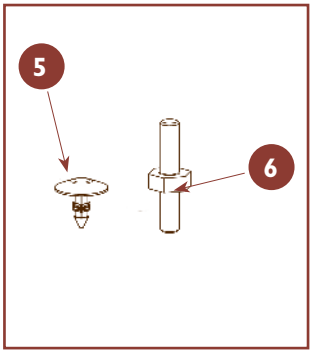
5 - Installing your wine cabinet

II - Door reversibility

a – Summary of parts

1 - 2: grommets
3:Torx screws 25
4: upper hinge
5: Door pin grommet
6: Door axis





b - Door reversibility

Your wine cabinet door is reversible. In this way you can change which way it opens.

- Close the door
- Remove the grommets, see Fig.A.
- Remove the torx screws and the upper hinge.
- Lift and take off the door and put it to one side
- Remove the pin with a spanner (Fig. B).
- Carefully remove the plug with a thin blade and in its place fit the pin ~~and washer~~ (Fig. B).
- Replace the plug on the opposite side (Fig. B).
- Remove the door catch and screws (Fig. D).
- Locate the foot on the other side of the housing using the screws.
- Turn the door through 180°
  WARNING: the glazed doors are very heavy. Take all necessary precautions not to injure yourself or drop the door. Never place it on its edges, which may break it.
- Reassemble the lock receiver on the opposite side.
- Position the door onto the pin of the lower hinge. Hold the door against the door seal.
- Place the pin of the upper hinge in the corresponding slot of the door.
- Fit the 3 screws. Ensure that the hinge is fixed properly into place, if not adjust it. See Fig.C.
- Fit the 3 grommets.

In case of solid door reversibility, remove the EuroCave plate and put it in the high position. If the plate is damaged, contact your EuroCave distributor to order a new one.

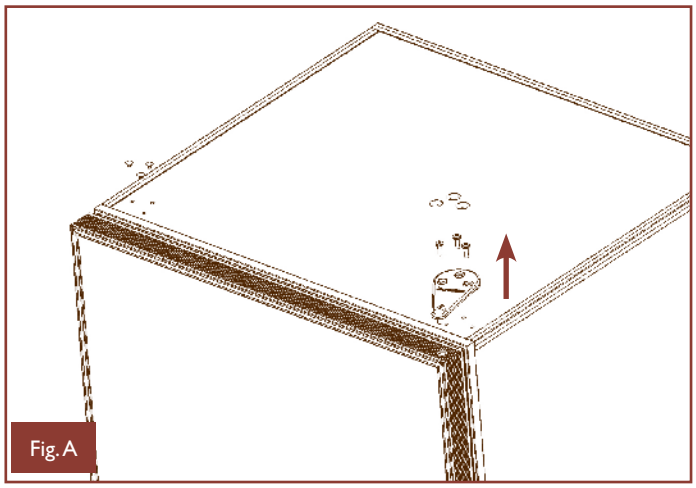


Fig. A

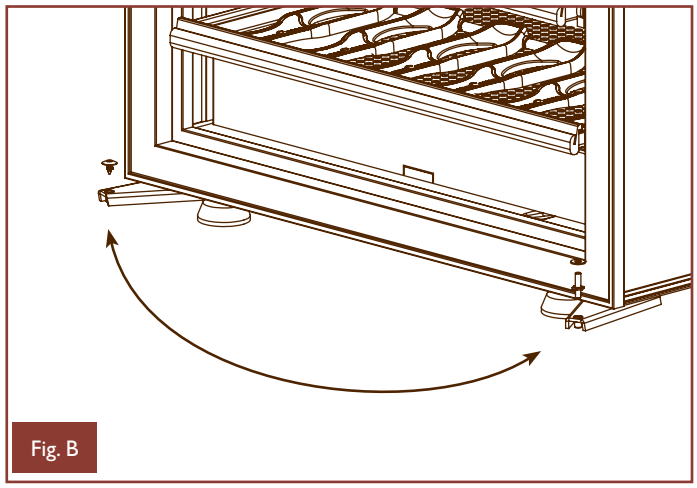


Fig. B

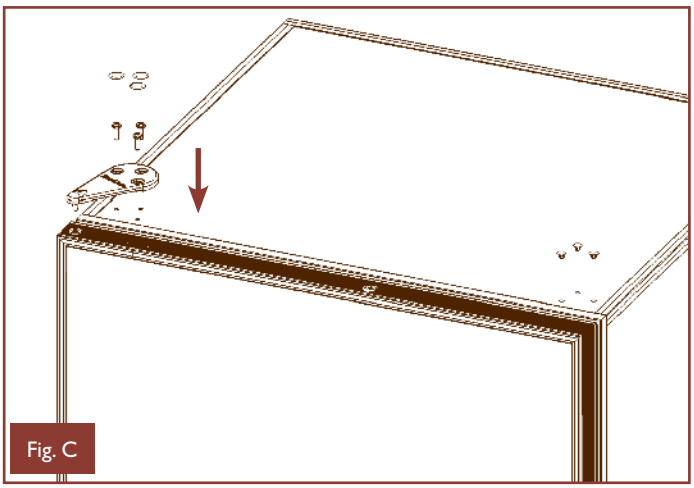


Fig. C

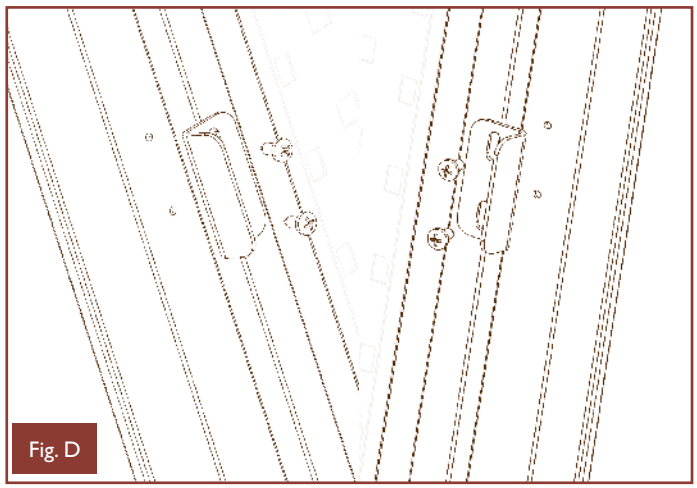
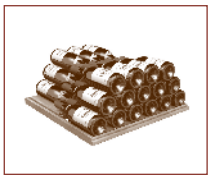


Fig. D

6- Layout - Storage

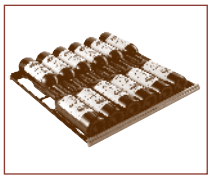
Your EuroCave cabinet was designed to accept more than one type of storage shelf. Depending on the model, it adapts to your requirements and different types of shelves can be added:

I - Different types of storage shelves



Universal storage shelf Ref: AXUH

Capacity: 77 bottles
Max. weight: 100 kg



Universal sliding shelf, fitted with the "Main du sommelier" Ref: ACMS

Capacity: 12 bottles

Magnum sliding shelf, fitted with the "Main Du Sommelier" Ref: ACGMS

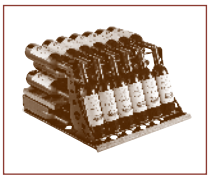
Capacity: 7 bottles

Bordeaux storage shelf Ref: AXBH

Capacity: 78 bottles
Max. weight: 100 kg

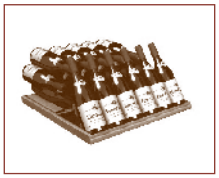
Sliding serving shelf Ref: ACVH

Capacity: 20 bottles



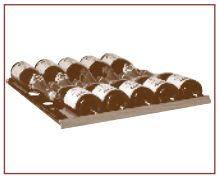
Articulated presentation kit Ref: AOPRESAR

Capacity: 32 bottles



Display shelf Ref: ACPH

Capacity: 22 bottles



Champagne sliding shelf Ref: ACHH

Capacity: 10 Bottles

The configuration of your cabinet can be changed to suit your requirements.
See page 31 to see examples of different storage layouts.

II - Wine cabinet layout advice

Your EuroCave wine cabinet was designed to safely hold a maximum number of bottles. We recommend that you follow the advice below in order to optimise storage.

- Ensure that you distribute your bottles as evenly as possible over the various shelves in your cabinet to ensure even weight distribution. Also make sure that your bottles are not touching the back wall of the cabinet.

- Also ensure that you distribute your bottles evenly over the height of the wine cabinet (loading all bottles at the top or all bottles at the bottom should be avoided).

- Ensure that you pay attention to the instructions specific to your cabinet model with regard to storage, and never stack bottles on a sliding shelf.

- If you have sliding shelves, it is recommended that you position them in the upper section of your cabinet to facilitate daily access to them.

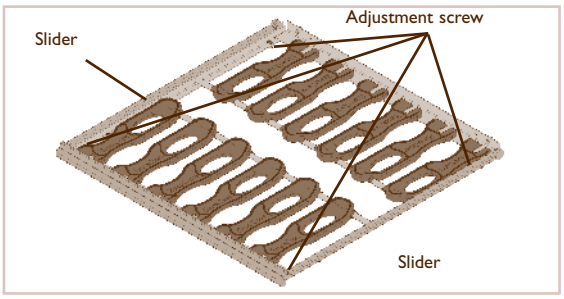
- Likewise, keep one or two bottles of each of your different wines on the sliding shelves and keep any surplus bottles on the storage shelves. Then, when you drink a bottle, simply replace it with one from the storage shelf.

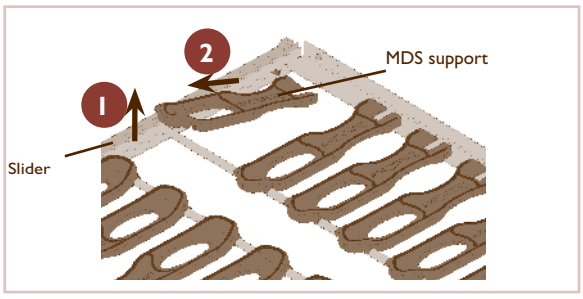
- When using your wine cabinet, never pull out more than one sliding shelf at a time.

N.B.: Never change the position of the stiffener(s) fitted in your cabinet (see description, page 5) without first consulting your retailer, and never move this part when your cabinet is loaded.

III - Adding sliding shelves

When you purchase your cabinet, the sliding shelves are set to perfectly fit the interior dimensions of your appliance. If you purchase a new sliding shelf, you may have to set the shelf to the desired fit yourself. To do so, unscrew the screws of the first right or left slider (2 screws) then position the slider at the desired width and screw the screws back on. Repeat the procedure for the second slider (if necessary):

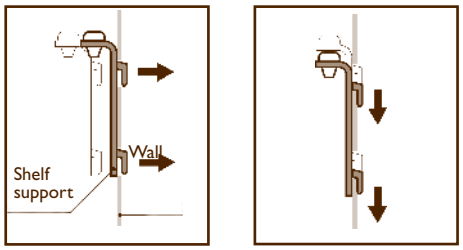




The "Main Du Sommelier" supports can be changed or replaced. You can also add a thirteenth support:
- Gently detach (1) the oval section of the support and pull it (2) towards the shelf rods.
To adjust the shelf for a new layout: gently slide the supports along the shelf. They must remain in staggered rows so that the bottles are correctly positioned.

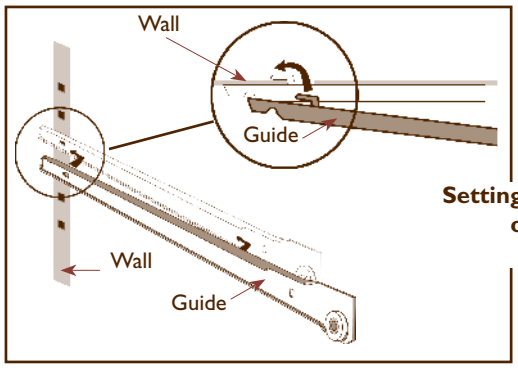
6- Layout - Storage

IV - Modifying the layout of your cabinet



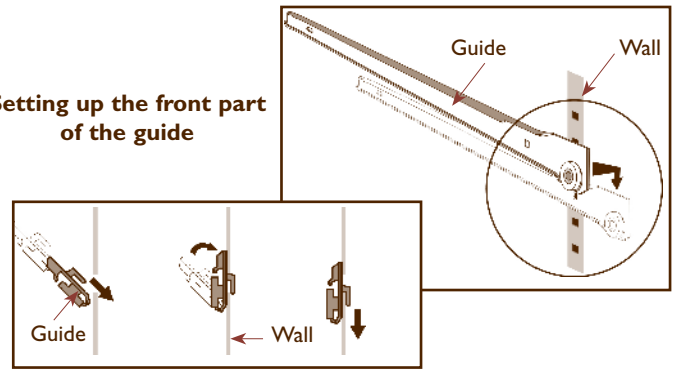
To change the position of a storage shelf, you must first of all unload the shelf, then remove the shelf supports taking care to reinstall them as shown opposite:

To change the position of a sliding shelf, you must first of all completely unload it. Then lift out the sliding tray by sliding it forwards whilst at the same time lifting it from the front. Find the runner guides on the left and right and remove. Then reinstall them in the new position as shown below:

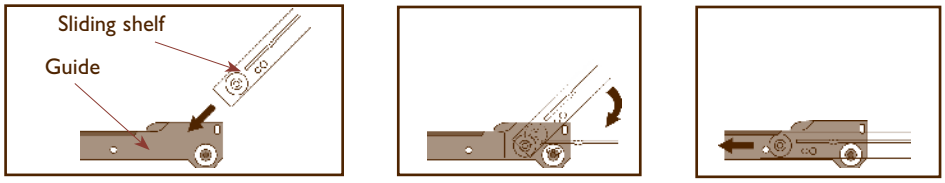


Setting up the rear part of the guide

Setting up the front part of the guide



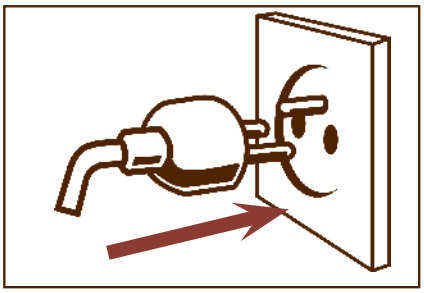
Then replace the sliding drawer as shown opposite:



N.B.: The half sliding shelf at the bottom of the cabinet is fixed in place.

7 - Commissioning your wine cabinet

I- Connecting



Check that your plug is connected to a power supply (presence of the correct amp fuses, functioning 30 mA differential circuit breaker (not applicable to some countries).

WAIT 48 HOURS BEFORE COMMISSIONING YOUR WINE CABINET.

II- Switching on the appliance

Plug in your cabinet. When you switch on the cabinet, the panel automatically lights up.
After a few minutes, if the set temperature is lower than the ambient temperature, the cold circuit indicator light comes on.

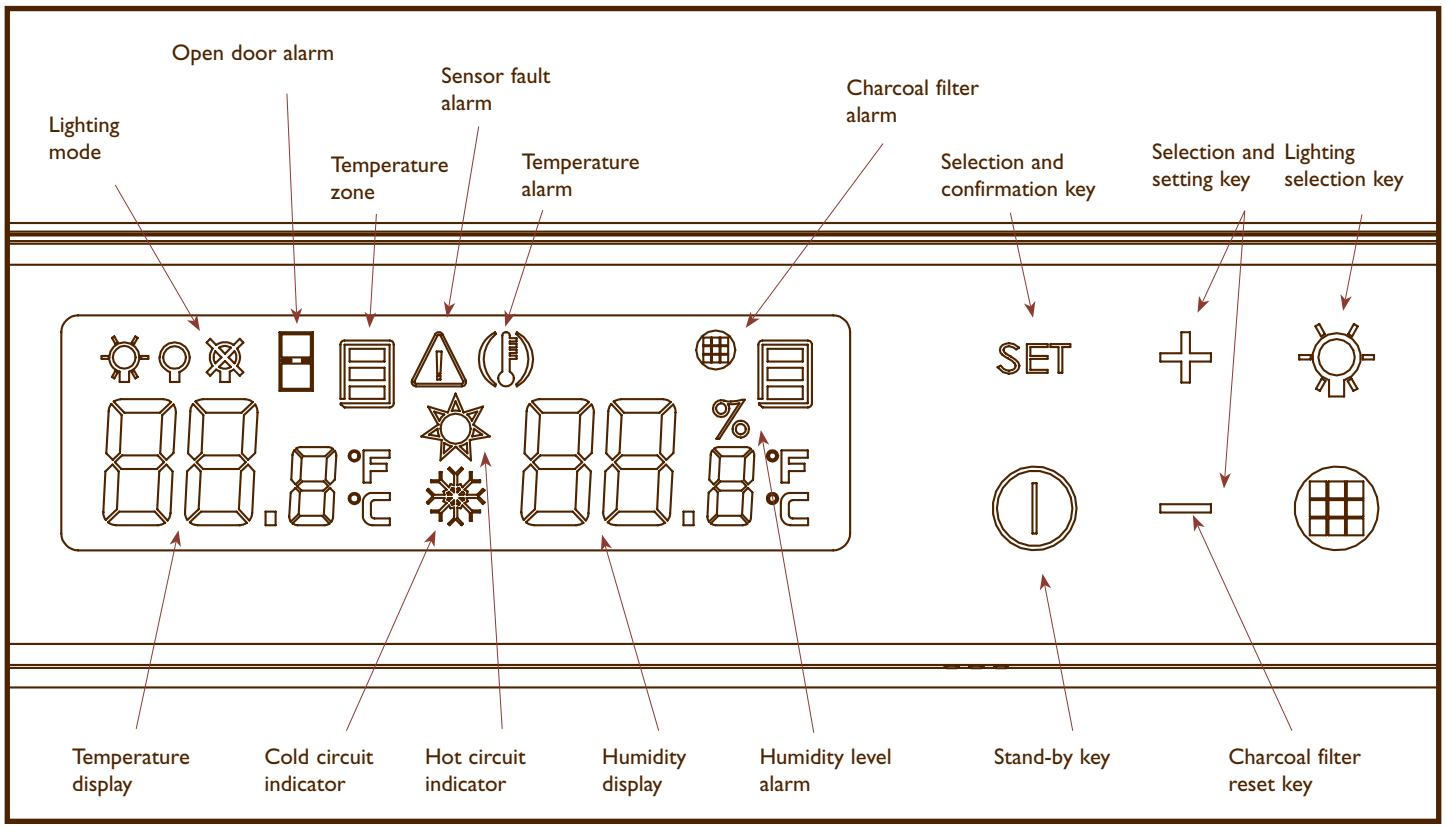
After a few seconds, the humidity level and temperature appear.

When the cabinet is used for the first time, the "charcoal filter" alarm will display. Reset the filter counter to 365 (see chapter 8-IV).

Your wine cabinet has a counter which displays the number of days the charcoal filter has been used (from 365 to 0 days).

To put your cabinet on standby, press and hold down the ⏻ key.

II - Description of the control panel



III - Setting the temperature

The temperature of your wine cabinet is set from the control panel.

- Press and hold down the **Set**, the previous set temperature will flash.
  Pres the **+** or **−** keys to select the desired temperature. The setting can then be seen (the temperature flashes).
  Confirm by pressing the **Set** key.
- When the temperature flashes, you have 5 seconds to modify the set temperature by pressing the **+** or **−** key. Otherwise, the display automatically returns to the temperature measurement.

N.B.: The tactile keys are very sensitive, there is no need to apply heavy pressure, a light touch is sufficient for the command to be entered. Remember to remove your finger from the panel between each press.

Recommended setting range for wine maturing: 10 to 14°C (50 to 57°F).
The default setting is 12°C / 54°F (ideal wine maturing temperature).
On the other hand, this setting can be set at 5 to 20°C (41 to 68°F).

Turning your wine maturing cabinet into a wine serving cabinet

You can use your appliance as a wine serving cabinet to bring your red or white wines to the correct serving temperature (setting range from 5 to 20°C (41 to 68°F).
- For white wine: the recommended setting range is 5° to 10°C (41 to 50°F),
- For red wine: the recommended setting range is 15° to 18°C (59 to 64°F).
This cabinet can therefore be used to serve specifically white wine or red wine.

N.B.: to function correctly, your cabinet must be placed in a room in which the temperature is 0 to 35°C (32 to 95°F).

When significant changes are made to the set temperatures, it may take several hours for the temperature in your wine cabinet to stabilise and for your wine cabinet to display the desired temperatures.

7 - Commissioning your wine cabinet

V- Level of relative humidity

Your cabinet has a humidity measuring function, allowing you to know what the level of relative humidity is inside the appliance.
The recommended humidity level is above 50%, ideally between 60 and 80%.

If you wish to increase the level of relative humidity in your cabinet, pour the equivalent of one glass of water into the duct of the tray located at the bottom right-hand side of the cabinet (see diagram on the page 13 "Relative humidity level alarm").

VI- Setting the lighting mode

Your wine cabinet has ambient lighting allowing you to more easily read the labels on your bottles.
Unlike traditional lighting, EuroCave lights emit no ultraviolet and only generate a small amount of heat.
In this way, your wines are stored in total safety.

Additional electricity consumption is less than 7 Watts/hour when lighting is permanently on.
By default, the lighting comes on when the door is opened.

Precautions to observe:
Bright light, do not look directly at the beam.

There are 3 setting options for lighting:

- lighting off,
- lighting on when door opens (it is off when the cabinet door is shut),
- permanent lighting (for ambient lighting with a cabinet fitted with a glass door, for example).

• Press and hold down the Set key, the lighting menu flashes to the left of the display.
• Press the + or − keys, to select your lighting mode and confirm with the key.

After a few seconds, the symbol for the selected lighting mode will stop flashing. Your setting has been registered.

Comment: When is selected, you have 10 seconds to select the desired lighting mode.

Did you know?

A EuroCave wine cabinet can store (depending on the model) up to 230 bottles of wine on a floor surface area of less than 1 m².

8 - Alarms

Your wine cabinet is fitted with several alarms.

A signal averts you when:

- the temperature of the cabinet exceeds the set temperature ,
- the door has been left open or has not been closed correctly ,
- the level of relative humidity is too low ,
- the charcoal filter needs changing ,
- a sensor is faulty ,

In this way, your fine wines are well protected.

8 - Alarms

I- Temperature

If the temperature of your cabinet is 4°C / 8°F above or below the set temperature for longer than 24 hours, a visual alarm is activated.

The pictogram is displayed.

• The pictogram does not disappear until the temperature has returned within the limit of + or – 4°C / 8°F.

The alarm can be activated in the following cases:

- The door has been left open or has not been closed correctly:

the open door alarm (see following chapter) is then activated, but if you do not close the door, the temperatures in the cabinet will exceed the permitted range and the temperature alarm will then also be activated.

Close the door and wait a few hours until the temperature in the cabinet stabilises, the pictogram will then disappear.

- The door seal is damaged:

the tightness of the door is not as effective. The temperatures can also exceed their permitted range and therefore the temperature alarm will be activated.

Contact your Eurocave retailer

- You have put a large number of bottles in the cabinet:

it will take several hours for the cabinet to reach the correct temperature, therefore the alarm may be activated.
It is, moreover, possible for this phenomenon to occur on commissioning the cabinet. This is not the result of an operating fault.

Wait a few days for the temperature in the cabinet to stabilise.
If, on the other hand, after a few days the alarm has not stopped, contact your EuroCave retailer.

With the exception of these 3 cases, if the alarm is activated, this may be the result of an operating fault (see following page)
Contact your EuroCave retailer.

N.B.: Only **prolonged** exposure to temperatures exceeding the permitted range and temperature fluctuations can be harmful to your fine wines.

II- Open door

If the door of your cabinet is left open, a visual alarm is activated.

The pictogram is displayed. The pictogram is displayed as soon as the door is opened.

• The pictogram does not disappear until the door has been properly closed.
Close the door: the pictogram will then disappear.

N.B.: the compressor and ventilation have stopped working.

III- Level of relative humidity

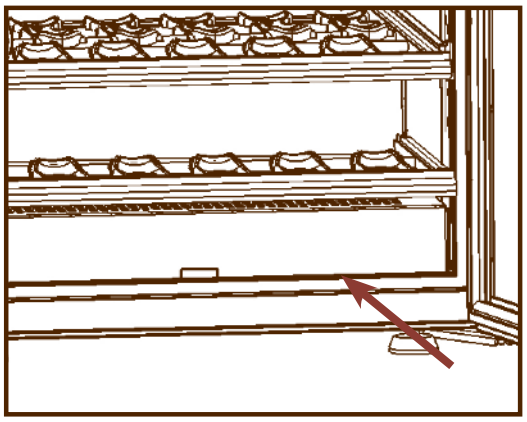
If the level of relative humidity in your wine cabinet is lower than 50% for longer than 72 hours, a visual alarm will be activated

The pictogram flashes.

• The pictogram will flashes until the level of humidity is above 50%.

To obtain a level of humidity above 50%, pour the equivalent of one glass of water in the duct of the tray located at the bottom right-hand side of the cabinet (see diagram opposite). It is not necessary to remove the bottles (the water is dispersed in the circulating air).
Humidity in the cabinet then returns to a suitable level and after a few hours the pictogram disappears.

N.B.: Only **prolonged** exposure to levels of humidity lower than 50% can be harmful to corks.

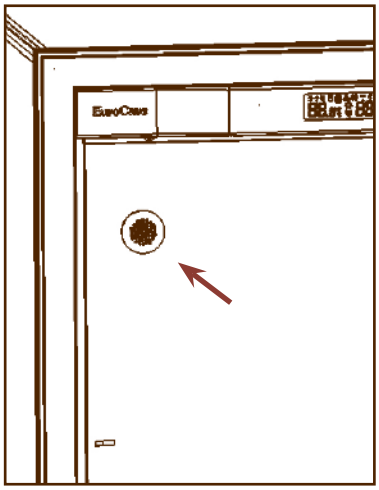


Did you know?

We recommend the use of the « Hygro + + » Kit in a very dry environment or when unfavourable climatic conditions appears (for instance, in winter). It will help to increase the relative humidity level of your wine cabinet.

8 - ALARMS

IV- Charcoal filter



We advise you to change your cabinet's charcoal filter every year (see following chapter on everyday maintenance).

When the filter has reached a life time of 1 year or when the cabinet is switched on for the first time, the pictogram is displayed.

Once the charcoal filter has been changed, press and hold down the key, the pictogram flashes the main menu appears. Press the + key to select the menu then. The number 365 will appear under the pictogram . Confirm by pressing the key.

9 - EVERYDAY MAINTENANCE

Your EuroCave wine cabinet is a tried-and-tested, easy to use appliance. The following few maintenance procedures will allow your cabinet to provide you with many years of faithful service.

- Each year, ensure that you replace the active charcoal filter housed in the upper breather hole of your cabinet (see page 5, arrow 15). Remove the charcoal filter manually (see diagram opposite).
The charcoal filter is available from your usual retailer. The replacement part must have an original manufacturer's guarantee. A visual alarm warns you when you need to change your charcoal filter (see previous chapter).
- Dust the condenser (metal grid located along the external back wall of your appliance) twice a year.
- When cleaning the back of your cabinet and before moving it, ensure that the appliance has been unplugged and all the bottles have been removed.
- Thoroughly clean the inside of your cabinet once a year, after unplugging and unloading it (use water and a gentle cleaning product, then rinse carefully).

Regularly inspecting your appliance for any possible anomaly and communicating this anomaly to your retailer is the best way to ensure that your wine cabinet will provide you with long and faithful service.

10 - OPERATING FAULTS

If your appliance has an operating fault, alarms warn you of the type of problem that has arisen.

I- Temperature

If the temperature of your cabinet is 4°C / 8°F above or below the set temperature for longer than 24 hours, a visual alarm will be activated.

The pictogram is displayed.

• the pictogram will not disappear until the temperature has returned within the limits of + or – 4°C / 8°F.

Check that (see chapter 8-I):
- the cabinet door is correctly closed,
- the door seal is not damaged,
- you did not, in the last few hours, put a large number of bottles in your cabinet.
Once you have checked all these points, if the alarm persists after a few hours, it may mean that there is an operating fault. Unplug your cabinet and contact your retailer.

N.B.: Only **prolonged** exposure to temperatures exceeding the permitted range and sudden temperature fluctuations can be harmful to your fine wines.

N.B.: Any work carried out on the refrigeration unit must be done by a qualified refrigerationist, who must check the circuit is waterproof before powering up.
Likewise, any work carried out on the electrical circuit must be carried out by a qualified electrician.

10 - Operating faults

II – Temperature sensors

Where the temperature probes are faulty, the sensor fault alarm ⚠ is displayed.

In this case, contact your EuroCave retailer.

NB: Your appliance is fitted with a safety feature protecting you from cold circuit control faults, constituting a frost prevention device.

III- Lighting

If the lighting stops working on the control panel, do not attempt to remove the casing or the diodes. Contact your retailer.

NB: Whatever the circumstances, if you think your appliance is not functioning normally, contact your EuroCave retailer.

11 - Technical specifications

	Size (mm)			Unloaded weight (kg)	Usage limits		Consumption per 24h* (kwh)
	H	W	D		Min. T° (C° / F°)	Max. T° (C° / F°)	
V 292 V2	1744	654	689	83	0 / 32	35 / 95	0,43

Consumption per 24 h measured with an ambient temperature of 20 °C (68°F), with solid door.
Setting precision: +/- 1°C (2°F)- Display precision +/- 0.5 °C (1°F).

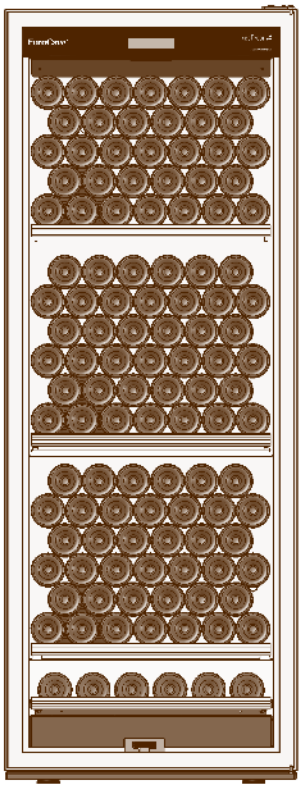
NOTE - The performance of cabinets equipped with glass doors may be sightly different in certain extreme conditions.

12 - Information relating to standards

Your product conforms to the following standards:

EMC Electronic compatibility
- Directive 2004/108/CE
- Standard EN55014-1/2

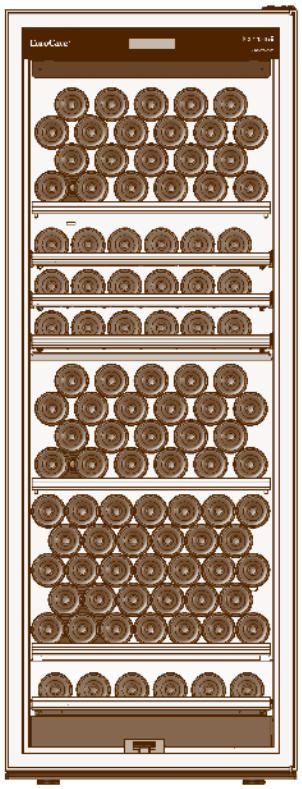
Safety relating to low voltage
- Directive 2006/95/CE
- Standard 60 335-1 : 2002+A1+A2+A11+A12+A13
  60 335-2-24 : 2003+A1+A2+A11



- AXBH 65
- AXBH 78
- AXBH 78
6

*227 bouteilles - 227 bottles - 227 Flaschen - 227 botellas**

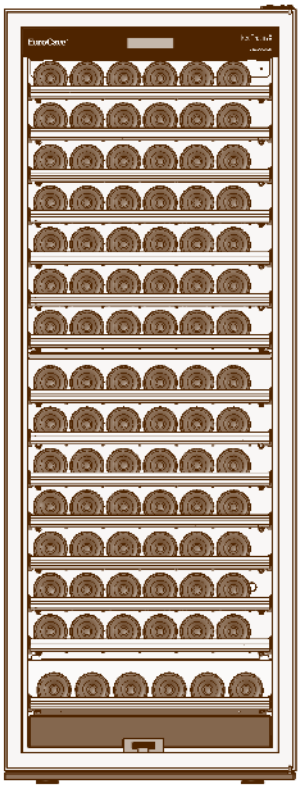
V - Stockage - Storage - Lagerregal - Almacenamiento



- AXUH 44
- ACMS 12
- ACMS 12
- ACMS 12
- AXUH 44
- AXUH 65
6

*195 bouteilles - 195 bottles - 195 Flaschen - 195 botellas**

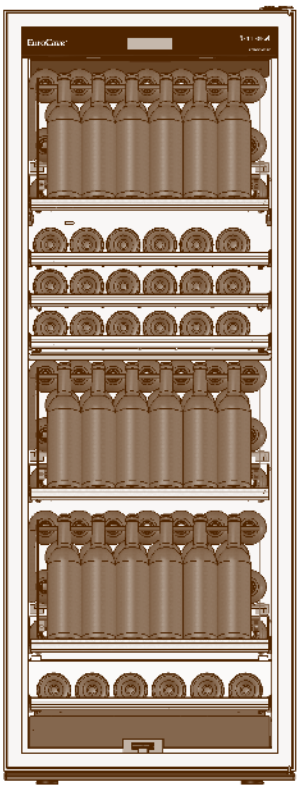
V - Mixte - Mixed - Gemischte Regalsysteme - Mixta



- ACMS 12
- ACMS 12
- ACMS 12
- ACMS 12
- ACMS 12
- ACMS 12
- ACMS 12
- ACMS 12
- ACMS 12
- ACMS 12
- ACMS 12
- ACMS 12
- ACMS 12
- ACMS 12
6

*174 bouteilles - 174 bottles - 174 Flaschen - 174 botellas**

V - Coulissante - Sliding - Auszugsregale - Deslizante



- AOPRESAR + ACMS 32
- ACMS 12
- ACMS 12
- ACMS 12
- AOPRESAR + ACMS 32
- AOPRESAR + ACMS 32
6

*138 bouteilles - 138 bottles - 138 Flaschen - 138 botellas**

V - Présentation - Presentation
Präsentationsregale - Presentación

AVERTISSEMENT

Les informations contenues dans ce document sont sujettes à modifications sans préavis.
EuroCave n'offre aucune garantie sur cet appareil lorsqu'il est utilisé pour un usage particulier autre que celui pour lequel il a été prévu. EuroCave ne pourra pas être tenu pour responsable des erreurs contenues dans le présent manuel, ni de tout dommage lié ou consécutif à la fourniture, la performance ou l'utilsation de cet appareil.
La photocopie, la reproduction ou la traduction totale ou partielle de ce document sont formellement interdites, sans le consentement préalable et écrit de EuroCave.

WARNING

The information in this document is subject to modification without prior notice.
EuroCave offers no guarantee on this equipment item if it is used for any specific purpose other than that for which it was designed. EuroCave cannot be held responsible for any errors in this manual, nor for any damage linked to or following the provision, performance or use of the equipment item.
All photocopying, reproduction, translation, wether partial or total, are strictly prohibited, without prior written consent from EuroCave.

EuroCave®

Leader dans le domaine de la conservation, la présentation et le service des vins depuis plus de 30 ans, EuroCave vous propose des solutions adaptées à chacun de vos besoins. Armoires à vins, rangements, climatiseurs de cave, système de Vin au verre….n'hésitez pas à contacter votre revendeur EuroCave pour toute information complémentaire !

Leader in the wine preservation, presentation and service sector for over 30 years, Eu roCave offers you solutions adapted to every one of your requirements. Wine cabinets, storage layouts, cellar conditioners, wine by-the-glass system… don't hesitate to contact your EuroCave (or Around Wine) dealer for further information!

www.eurocave.com - info@eurocave.com

06/2008 -2000 - 8200172 // Groupe Eurocave - 24 rue Francis de Pressensé - 69628 Villeurbanne cedex - RCS Lyon B320316995